YÖRESEL YEMEKLERIMIZ VE YAPILIÞI Gönderen : zðemli - 14/10/2005 22:57 _____________________________________ TERMONI Termoni Yemeðinin Malzemesi: Bir buçuk bardak halli fasulye, bir buçuk bardak renkli fasulye, bir bardak buðday unu, bir buçuk Yapýlýþý: Balli fasulye dört bardak su ile biraz piþirilir. Renkli fasulye dört bardak su ilavesiyle kazana konur ve ikisi birlikte piþinc sonra da pekmezi, þekeri ve tuzu konularak beþ dakika daha piþirilir. Kaselere konarak ilik veya soðuk olarak yenebilir. Bu yemek zenginleþ tirilerek de yapýlabilir. Bu takdirde yemeðe bir buçuk bardak taze mýsýr, bir çay bardaðý bulgur, bir çay bard EKÞAÞÝ Malzemeler: Iki bardak renkli veya beyaz fasulye, bir bardak buðday unu, bir buçuk bardak armut pekmezi, bir çay bardaðý pirinç Yapýlýþý: Fasulyeler dört baýtlak su ile birlikte piþirilir. Fasulyeler piþ ince sekiz bardak su ilave edilerek ve yeniden kaynatýlarak PEKMEZLÝ ASUDE Yapýlýþý: Bir kaþýk tereyaðý orta bir tavada eritilir, bir baþka kapta bir su bardaðý pekmez ýlýk su ile açýlarak tavada erimiþ yaða Çok az bir tuz ilave edilerek servis yapýlýr. ==

Forum - Lazebura | Nenaskani - Lazlarin Internetteki Sesi, Lazca ve Lazlar FireBoard Forum Bileþeni. Sürüm: 1.0.4 Oluþturulma: 3 December, 2008, 01:03